The Electrolux Group.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

G010EM_090915P

Thinking of you

Electrolux

MANUAL DE INSTRUCCIONES / *INSTRUCTIONS MANUAL*

PARRILLA A GAS DE PROPANO LÍQUIDO CON 4 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL / *4-BURNER LP GAS GRILL WITH SIDE BURNER*

MODELOS / *MODELS:*

EKOF32MDIS

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Felicitaciones! Es usted un cliente especial que ha acabado de adquirir un producto con la calidad mundial Electrolux.
En este manual usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su cocina.
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este manual como referencia futura. Guarde la factura de compra; la garantía vale solamente mediante su presentación al Servicio Autorizado.
La etiqueta de identificación donde se encuentran las utilizada por el Servicio Autorizado en el caso de que su cocina necesite alguna reparación. No la retire del lugar en donde está pegada.

ESP

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.
De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.

Índice

Seguridad 3

Descripción 6

Preparación para el ensamblaje 9

Instrucciones para el ensamblaje 10

Instrucciones de funcionamiento 22

Cuidado y mantenimiento 28

Solución de problemas 30

Especificaciones técnicas 62

ESP

El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

Seguridad

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame al departamento de servicio autorizado.

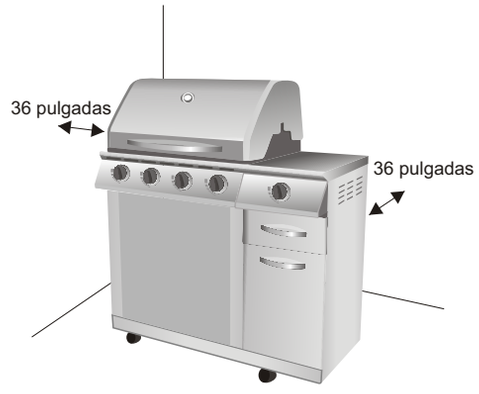
ESP

1. No almacene o use gasolina, o cualquier otro líquido o vapor inflamable en la vecindad de este o cualquier otro aparto.
2. Ningún cilindro LP no conectado para el uso no debería ser guardado en la vecindad de este o cualquier otro aparato.
3. Esta parrilla está para el uso del exterior solamente, y no se debe utilizar en un edificio, garage, bajo proyecciones o cualquier otra área incluida.
4. No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables dentro de 8 metros (25 pies) de distancia de éste ni de ningún otro aparato.
5. Cuando cocine con aceite o grasa, no permita que el aceite o la grasa superen los 177°C. No almacene ni use aceite de cocina en las cercanías de éste u otro aparato.
6. Cualquier tanque de gas propano líquido que no esté conectado y en uso debe almacenarse a una distancia mínima de 3 metros de éste o cualquier otro aparato.
7. Si percibe olor a gas:
   - Cierre el suministro de gas hacia la parrilla.
   - Apague cualquier llama abierta.
   - Abra la tapa.
   - Si el olor persiste, llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.
8. Esta parrilla debe utilizarse sólo con gas propano (no se incluye el cilindro de gas propano).
9. No intente conectar esta parrilla al sistema de gas propano autocontenido de un remolque para camping, casa rodante o casa.
10. No utilice carbón o líquido como encendedor en la parrilla.
11. No use gasolina, queroseno o alcohol para encender. El tanque de suministro de gas propano líquido debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de transporte de EE.UU. (DOT) CFR. 49. Esta parrilla no está diseñada para usarse o instalarse en vehículos de recreación y/o botes.
12. No intente mover la parrilla mientras está encendida.
13. No use la parrilla a menos que esté completamente armada y todas las piezas estén ajustadas y apretadas con firmeza.
14. Mantenga todos los elementos y superficies combustibles a una distancia mínima de 50,8 cm de la parrilla en todo momento.
15. No use esta parrilla a gas ni ningún otro producto a gas cerca de construcciones para combustible sin protección.
16. No utilice la unidad en un entorno explosivo. No debe haber materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables cerca de la parrilla.
17. No toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se hayan enfriado completamente (espere unos 45 minutos) para evitar quemaduras, a menos que utilice artículos de protección (almohadillas, guantes, manoplas para horno, etc.).
18. No altere la parrilla de ninguna manera.
19. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, debe reemplazar la manguera antes de hacer funcionar la unidad. La manguera de reemplazo deberá ser la especificada por el fabricante.
20. Coloque las mangueras de gas lo más lejos posible de superficies calientes y donde pueda caer grasa caliente.
21. Nunca guarde un contenedor lleno en un auto a altas temperaturas o en el portaequipajes del auto. El calor hace aumentar la presión del gas, lo que puede abrir la válvula de alivio y permitir que escape el gas.
22. Mantenga limpios el compartimiento de la válvula, los quemadores y los pasajes de circulación de aire de la parrilla. Inspeccione la parrilla antes de cada uso.
23. Esta parrilla está para el uso del exterior solamente, y no se debe utilizar en un edificio, garage, bajo proyecciones o cualquier otra área incluida.
24. El consumo de alcohol, medicamentos recetados o medicamentos sin receta puede disminuir la capacidad del usuario para armar o utilizar la parrilla de manera segura.
25. Siempre abra la tapa de la parrilla lentamente y con cuidado, ya que el calor y el vapor atrapados dentro de la parrilla pueden causarle quemaduras graves.
26. Siempre coloque la parrilla sobre una superficie sólida y nivelada, alejada de combustibles. Una superficie de asfalto no es apta para este propósito.
27. No deje la parrilla encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
28. No coloque la parrilla sobre ningún tipo superficie de mesa.
29. No use la parrilla si hay viento fuerte.
30. La instalación debe confirmar con códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con o el Código Nacional de Gas de Combustible, ANSI Z 223.1/NFPA 54, el Gas

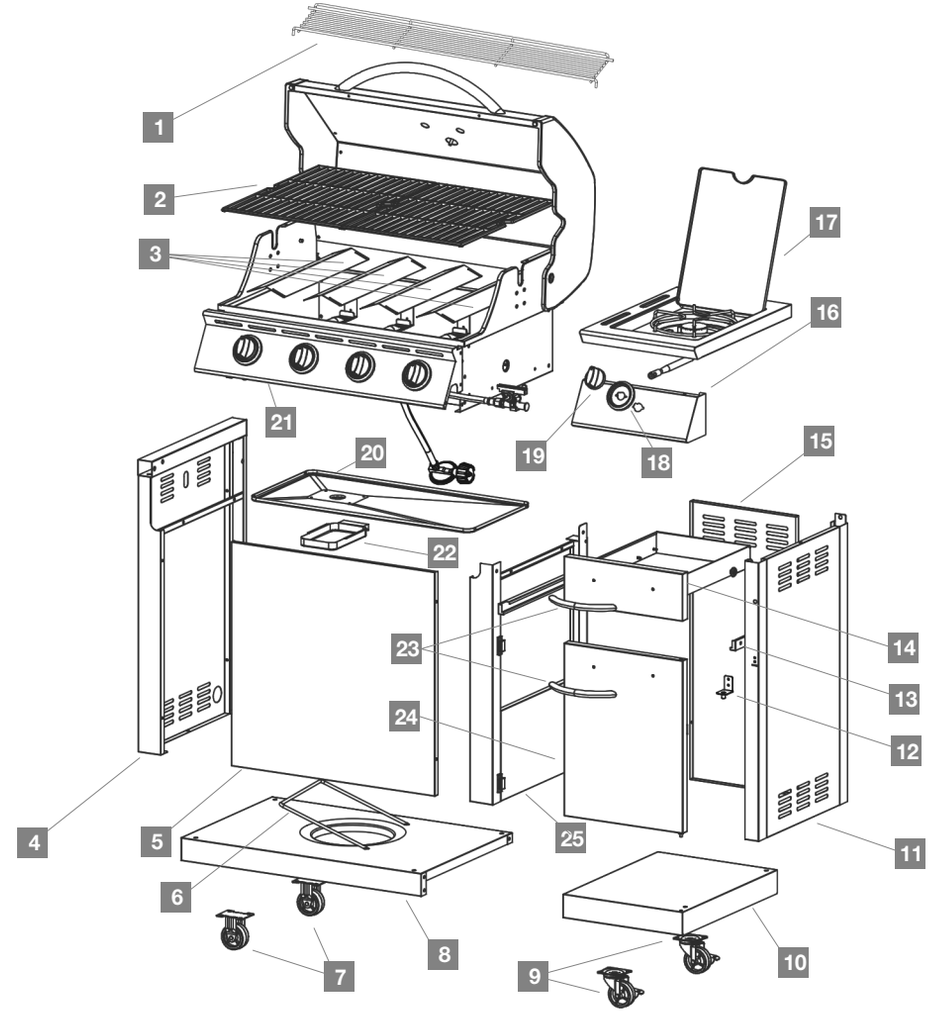
ESP

natural y Código de Instalación de Propano, CSA B149.1, o Almacenamiento de Propano y el Manejo Código, B149.2, o el Estándar para Caravanas pequeñas, ANSI 119.2/NFPA 1192, y la Serie de RV CSA Z240, Código de Caravana pequeña, como aplicable.

31. El espacio libre mínimo de lados y espalda de la unidad a la construcción combustible, 36 pulgadas forman los lados y atrás.



Descripción



ESP

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	rejilla para calentar	1
2	rejilla de cocción	2
3	protección superior	4
4	panel lateral izquierdo	1
5	panel lateral delantero	1
6	alambre de reten de tanque	1
7	rueda de dirección	2
8	panel de base lateral izquierdo	1
9	rueda	2
10	panel de base lateral derecho	1
11	panel lateral derecho	1
12	soporte de la puerta	1
13	soporte de cajón	1
14	cajón	1
15	panel lateral trasero	1
16	panel de control lateral	1
17	conjunto de mesa lateral	1
18	base de perilla	1
19	perilla	1
20	bandeja de goteo	1
21	conjunto de cubierta de la parrilla	1
22	bandeja de recolección de grasa	1
23	manilla de la puerta	2
24	puerta	1
25	panel lateral intermedio	1

Aditamentos

PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
AA	Tornillo M6 x 12	36
BB	Tornillo M6 x 12	2
CC	Tornillo M6 x 8	6
DD	Tornillo M4 x 10	11
EE	Tornillo M4 x 10	2
II	Tornillo M4 x 10	2
FF	Arandela plana	16
GG	Arandela	4
HH	Arandela de resolrte	25
JJ	Eje de resorte	1

ESP

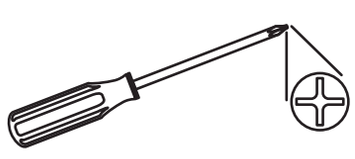
Preparación para el ensamblaje

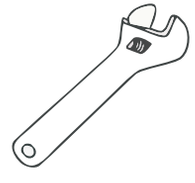
Antes de comenzar el ensamblaje del producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y el diagrama. No intente ensamblar el producto si falta alguna pieza o si éstas están dañadas. Comuníquese con el departamento de servicio al cliente para obtener las piezas de repuesto.

Tiempo estimado de ensamblaje: 35- 45 minutos

ESP

Herramientas necesarias para el ensamblaje (se venden por separado):

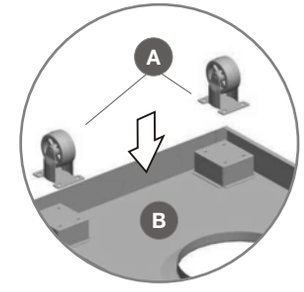




Instrucciones para el ensamblaje

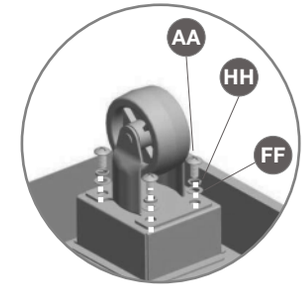
Paso 1

Instale dos ruedas de dirección (A) en el panel de base lateral izquierdo (B) del gabinete: use ocho tornillos, ocho arandelas planas (FF) y ocho arandelas de resorte (HH).



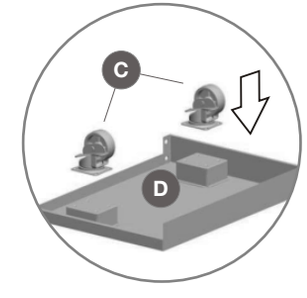
ESP

Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6 x 12		x 8
HH	Arandela de resorte		x 8
FF	Arandela plana		x 8

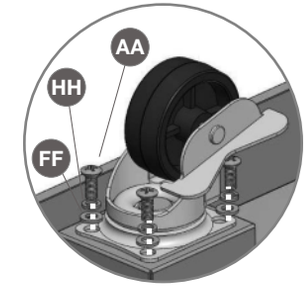


Paso 2

Instale dos ruedas (C) en el panel de base lateral derecho (D) del gabinete: use ocho tornillos (AA), ocho arandelas planas (FF) y ocho arandelas de resorte (HH).



Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6 x 12		x 8
HH	Arandela de resorte		x 8
FF	Arandela plana		x 8

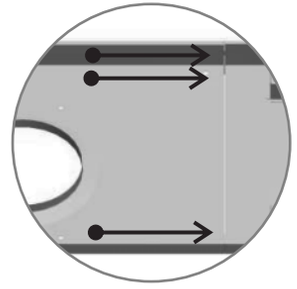


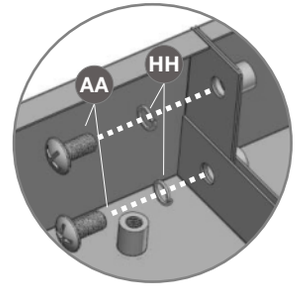
ESP

Paso 3

Una el panel de base lateral derecho (D) al panel de base lateral izquierdo (B) usando tres tornillos (AA) y tres arandelas de resorte (HH).

Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6x12		x 3
HH	Arandela de resorte		x 3

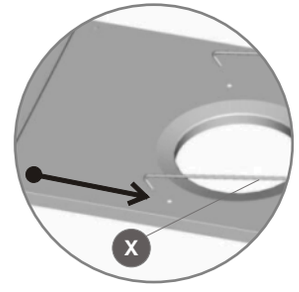


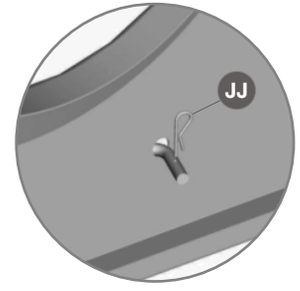


Paso 4

Conecte el alambre reten de tanque (X) al conjunto de panel de base usando un eje de resorte (JJ).

Accesorios utilizados			
JJ	eje de resorte		x 1



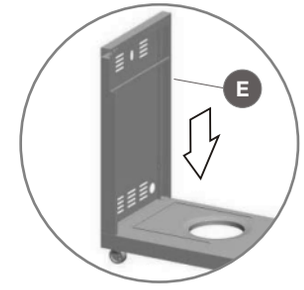


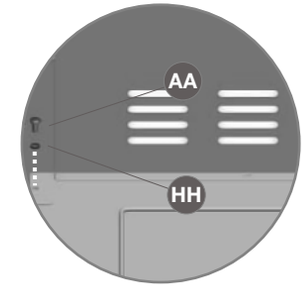
ESP

Paso 5

Instale el panel de gabinete lateral izquierdo (E) en el conjunto de panel de gabinete base usando tres tornillos (AA) y tres arandelas de resorte (HH).

Accesorios utilizados			
BB	Tornillo M6x12		x 2
HH	Arandela de resorte		x 2

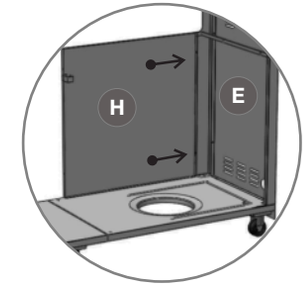




Paso 6:

Instale el panel lateral derecho (H) al panel lateral izquierdo (E) usando dos tornillos (DD).

Accesorios utilizados			
DD	Tornillo M4x10		x 2



ESP

Paso 7

1. Instale el panel lateral intermedio (F) al conjunto de gabinete usando dos tornillos (AA) y dos arandelas de resorte (HH).

2. Instale el panel lateral intermedio (F) al panel lateral derecho (H) usando dos tornillos (DD).

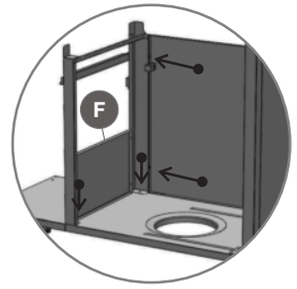
Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6x12		x 2
HH	Arandela de resorte		x 2
DD	Tornillo M4x10		x 2

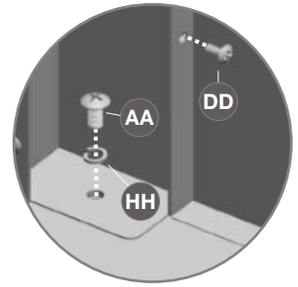
Paso 8

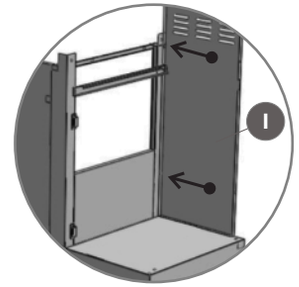
1. Instale el panel lateral trasero (I) al conjunto de panel lateral derecho usando dos tornillos (DD) .

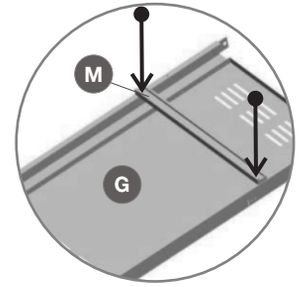
2. Instale el soporte de cajón (M) al panel lateral derecho (G) usando dos tornillos (DD).

Accesorios utilizados			
DD	Tornillo M4x10		x 4









ESP

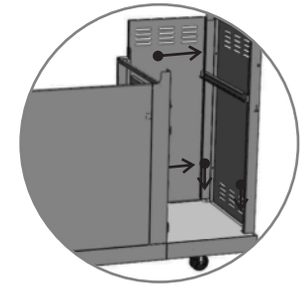
Paso 9

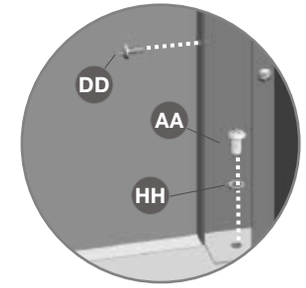
1. Instale el conjunto de panel lateral derecho al conjunto de panel de base usando dos tornillos (AA) y dos arandelas de resorte (HH).
2. Instale el panel lateral trasero (I) al conjunto de panel lateral derecho usando dos tornillos (DD) .

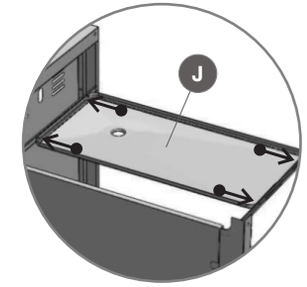
Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6x12		x 2
HH	Arandela de resorte		x 2
DD	Tornillo M4x10		x 2

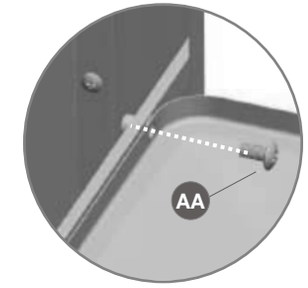
Paso 10

1. Instale la bandeja de goteo (J) en el conjunto del gabin ete usando cuatro tornillos (AA).







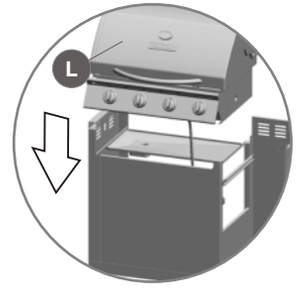


2. Instale la bandeja de recolección de grasa (K) debajo de la bandeja de goteo (J).

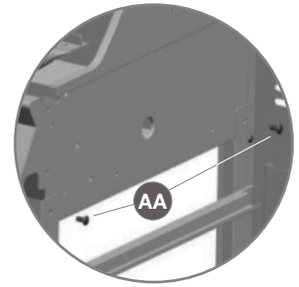
Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6 x 12		x 4

Paso 11

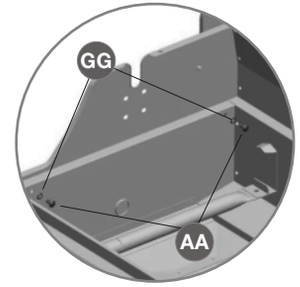
1. Quite el regulador que empaqueta y ponga el montaje de la cubierta de la parrilla (L) encima del montaje del gabinete. Cerciórese de que el regulador pase a través del espacio entre el gabinete y la cacerola de goteo.



2. Instale el conjunto usando cuatro tornillos (AA) y dos arandelas (GG).



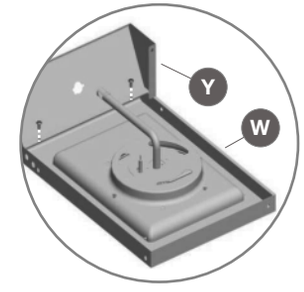
Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6x12		x 4
GG	Arandela		x 2



Paso 12

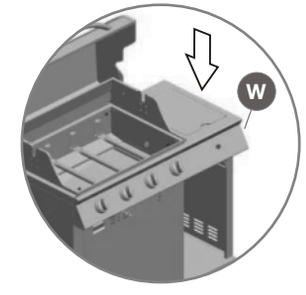
1. Conecte el panel de control lateral (Y) al conjunto de mesa lateral (W) usando dos tornillos (CC).

Accesorios utilizados			
CC	Tornillo M6 x 8		x 2



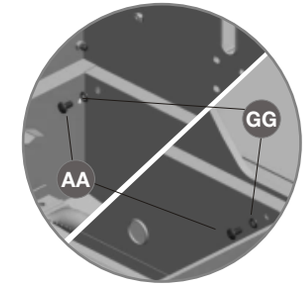
Paso 13

1. Coloque el conjunto de mesa lateral (W) al conjunto de la parrilla.

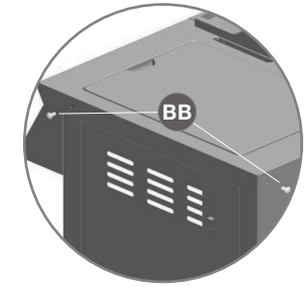


2. Instale el conjunto de mesa lateral (W) al panel de control lateral usando dos tornillos (BB).

3. Instale el conjunto de mesa lateral (W) al conjunto de la parrilla usando dos tornillos (AA) y dos arandelas (GG).



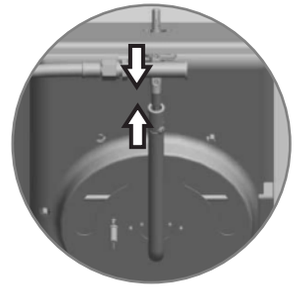
Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6 x 12		x 2
BB	Tornillo M6 x 12		x 2
GG	Arandela		x 2



ESP

Paso 14

1. Conecte la válvula del la estufa y el tubo de la estufa.
2. Instale la base de perilla (N) al panel de control lateral usando dos tornillos (EE).



Accesorios utilizados			
EE	Tornillo M4 x 10		x 2

Paso 15

1. Instale el conjunto de mesa lateral (W) al panel de control usando un tornillo (DD).

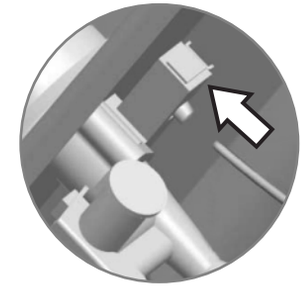
2. Instale el conjunto de mesa lateral (W) al conjunto de la parilla usando un tornillo (AA).

Accesorios utilizados			
AA	Tornillo M6 x 12		x 1
DD	Tornillo M4 x 10		x 1

ESP

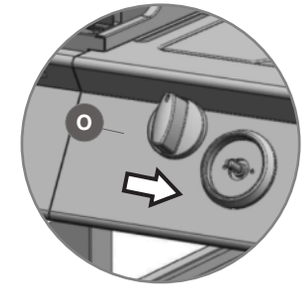
Paso 16

Instale el cable de ignición en la válvula lateral izquierda conectando el extremo del cable en el enchufe.



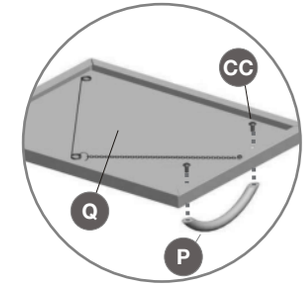
Paso 17

Instale la perilla lateral (O) en la válvula lateral.



Paso 18

Instale la manilla de la puerta (P) en la puerta (Q) usando dos tornillos (CC).

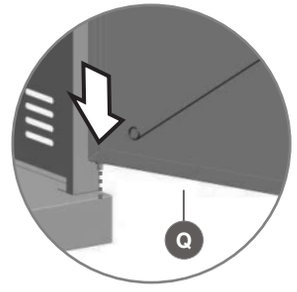


Accesorios utilizados			
CC	Tornillo M6 x 8		x 2

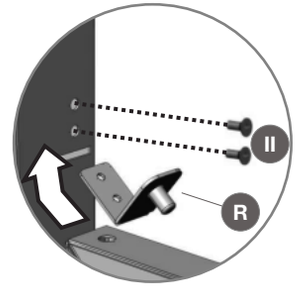
ESP

Paso 19

1. Inserte el pasador de la parte inferior del conjunto de la puerta en el agujero del costado inferior derecho del conjunto del gabinete.



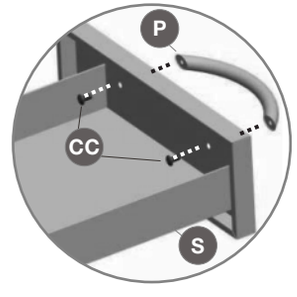
2. Instale el soporte de la puerta (R) en el panel de gabinete lateral derecho usando dos tornillos (II) e inserte el pasador de la parte superior del conjunto de la puerta en el agujero del soporte de la puerta (R).



Accesorios utilizados			
II	Tornillo M4 x 10		x 2

Paso 20

1. Instale la manilla (P) al cajón (S) usando dos tornillos (CC).



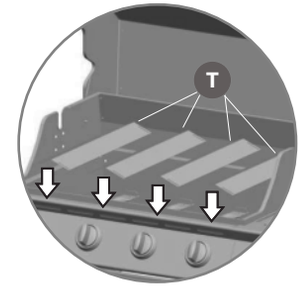
2. Deslice el cajón (S) en el soporte del cajón.

Accesorios utilizados			
CC	Tornillo M6 x 8		x 2

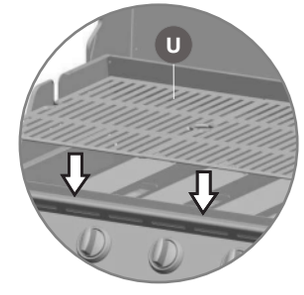
ESP

Paso 21

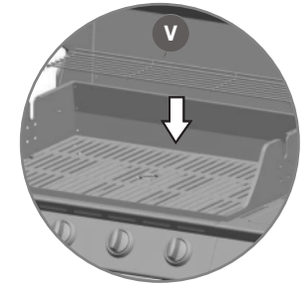
1. Abra el conjunto de la cubierta (L) y coloque cuatro protectores de calor (T) en la cubierta de la parrilla.



2. Coloque tres rejillas de cocción (U) en la cubierta de la parrilla.



3. Instale la rejilla calentadora (V) en la parte superior de la cubierta de la parrilla.

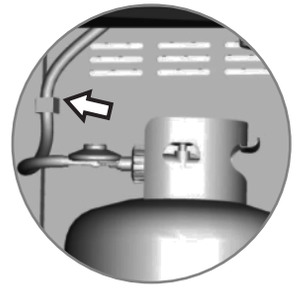


Paso 22

1. Coloque un tanque de gas (no incluido) en el conjunto del gabinete.

ESP

2. Coloque la manguera en el soporte de la manguera y conecte el tanque con la manguera/ regulador de gas, como se muestra en la ilustración.



3. Gire el alambre de acero para asegurar el cilindro de gas como mostrado.

Instrucciones de funcionamiento

ESP

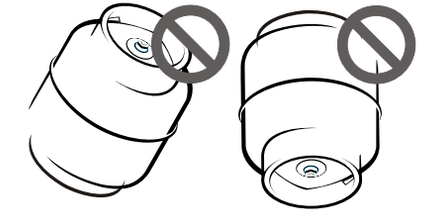
Conexión del tanque de gas

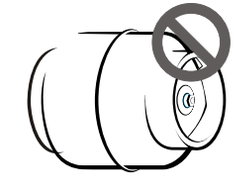
El tanque de suministro de gas propano que use debe estar fabricado y marcado según las Especificaciones para tanques de gas propano de su autoridades locales.

Sólo pueden usarse tanques con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) y marcados con la palabra “Propano”. Las manillas de las válvulas de tanques con OPD tienen tres "lóbulos" (prolongaciones). Use sólo tanques de 9 kg (45 cm de altura, 25 cm de diámetro del tanque, 20 cm de diámetro de la base) equipados con un dispositivo de conexión de tanques compatible con la conexión para aparatos de cocina para uso en exteriores. El tanque debe incluir un anillo para proteger su válvula. No debe dejar caer el tanque de gas ni manipularlo bruscamente. Si no utiliza el aparato, debe desconectar el tanque de gas. Puede almacenar la unidad en el interior SÓLO si desconecta y retira el tanque del aparato. Los tanques se deben almacenar en el exterior, fuera del alcance de los niños, y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

El tanque nunca debe almacenarse en lugares en que las temperaturas pueden superar los 51°C.

Antes de la conexión, asegúrese de





⚠

Use sólo el regulador proporcionado. Si necesita un regulador de repuesto, llame a nuestro centro de servicio al cliente. No use piezas de repuesto que no están diseñadas para esta parrilla.

La válvula del tanque siempre debe estar sobre la posición horizontal para que el tanque sólo tenga extracción de vapor.

ESP

que no haya suciedad en el cabezal del tanque de gas, el cabezal de la válvula reguladora o en el cabezal del quemador y los orificios del quemador.

Conecte la válvula reguladora y apriete firmemente con la mano. Desconecte el tanque de propano de la válvula reguladora cuando no use la parrilla. No obstruya el flujo del aire de combustión y del aire de ventilación a la parrilla. El tanque de propano debe estar arreglado para extracción de vapor y equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado certificado. Coloque el tanque en la orientación correcta para realizar la extracción de vapor.

⚠

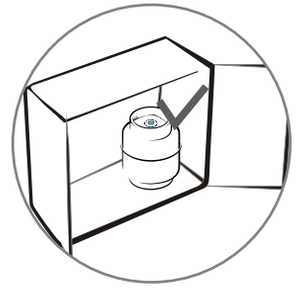
No almacene un tanque de gas PL de reserva debajo o cerca de este aparato.

Nunca llene el tanque a más del 80% de su capacidad.

Si no sigue con precisión estas informaciones, puede provocar un incendio que podría ocasionar lesiones graves o la muerte.

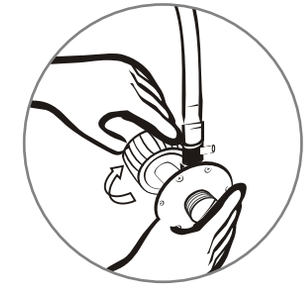
Conexión del tanque de gas

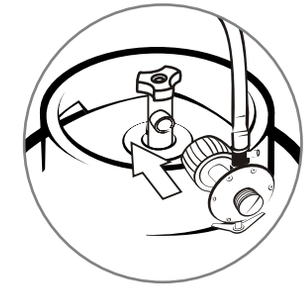
Siempre coloque el tanque de propano en los soportes ubicados en el costado derecho del carro. Siempre confirme que todas las perillas de control del quemador estén en la posición OFF (Apagado) antes de activar el suministro de gas. Antes de la conexión, asegúrese de que no haya suciedad en el cabezal del tanque de gas, el cabezal de la válvula reguladora o en el cabezal del quemador y los orificios del quemador. Siempre conecte el regulador de suministro de gas de la siguiente manera:
Inserte el niple del acoplador de la



ESP

válvula en la válvula del tanque y apriete el anillo de conexión girándolo hacia la derecha con una mano mientras sostiene el regulador con la otra. (Ver el diagrama a la derecha)
Desconecte el tanque de propano de la válvula reguladora cuando no use la parrilla.
No obstruya el flujo del aire de combustión y del aire de ventilación a la parrilla.
Mantenga despejados y limpios todos los orificios de ventilación del compartimiento del tanque.
Coloque la tapa en el escape de la válvula del tanque cuando el tanque no esté en uso. Instale sólo
el tipo de tapa proporcionada con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar la fuga del propano.





⚠

Antes de comenzar a usar la parrilla, revise que no haya fugas. Asegúrese de que la
válvula del regulador esté ajustada firmemente al tubo de la válvula y el tanque.

Para evitar el riesgo de incendio o explosión al revisar una fuga

1. Siempre lleve a cabo una "prueba de fuga" como se describe a continuación antes de encender la parrilla o cada vez que conecte el tanque para usar el aparato.
2. No fume ni permita que haya otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fuga.
3. Realice la prueba de fuga en el exterior, en un área bien ventilada.
4. No utilice fósforos, encendedores ni llamas para detectar la existencia de fugas.

5. No use la parrilla hasta que haya corregido todas las fugas. Si no puede detener una fuga, desconecte el suministro de propano. Llame a una tienda de servicios de aparatos a gas o a su proveedor local de gas propano.

Para realizar una prueba de fuga

ESP

Prepare 2-3 oz. (0-90 ml) de solución de fuga mezclando una parte de detergente líquido para platos con tres partes de agua en una botella con atomizador.

Rocíe la solución en la válvula del tanque y la conexión del regulador. Revise si se forman burbujas en el área de la conexión. Si no se forman burbujas, la conexión está
segura.

Si aparecen burbujas, significa que hay una fuga. Revise la conexión del regulador de la siguiente manera:
Desconecte el regulador del tanque y vuelva a conectarlo, asegurándose de que la conexión esté firme.
Vuelva a probar con la solución. Si siguen apareciendo burbujas, reemplace el tanque.

Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición de apagado.

Encendido de la parrilla

Antes de cocinar por primera vez en esta parrilla, hágala funcionar durante unos 15 minutos con la
tapa cerrada y el gas abierto en la posición máxima (High). El calor generado limpiará las piezas internas y disipará el olor de los procesos de fabricación y el acabado de la pintura.

No abra la tapa mientras enciende la parrilla o no esperar 5 minutos para que el gas se disperse si la parrilla no enciende puede causar una llamarada explosiva que puede provocar esiones graves o la muerte.

Quemadores principales

1. Lea TODAS las instrucciones antes de encender el aparato.
2. Abra la tapa antes del encendido.
3. Abra la válvula del tanque de gas PL.
4. Empuje hacia adentro perilla de control principal de la hornilla completamente y rote cerca de 1/4 dan vuelta lentamente a la izquierda hasta que se oye un tecleo.
5. Si no ocurre la ignición, repita el paso 5 en la sucesión rápida por no más de 5 segundos o hasta que la hornilla enciende. Si todavía no ocurre la ignición, dé vuelta inmediatamente a los controles de la hornilla apagado, espere 5 minutos el gas al claro y repita el procedimiento de encendido.
6. Siga los mismos pasos para encender los quemadores principales izquierdo y derecho. Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese de que todos los orificios del quemador estén encendidos.

ESP

Si la llama se apaga durante el funcionamiento, apague el gas inmediatamente en la parrilla y en el tanque de gas, abra la tapa para que el gas se disperse y espere unos 5 minutos antes de volver a encender. Limpie la parrilla después de cada uso, NO use limpiadores abrasivos o inflamables ya que dañará las piezas del producto y puede ocasionar un incendio.

Quemador lateral

1. Lea TODAS las instrucciones antes de encender el aparato.
2. Abra la tapa durante el encendido. La tapa debe estar abierta cuando el quemador está encendido.
3. Las válvulas del quemador deben estar en la posición de apagado.
4. Abra la válvula del tanque de gas PL.
5. Presione la perilla de control del quemador hasta el fondo y gírela lentamente un cuarto de vuelta hacia la derecha hasta que escuche un clic.
6. Si el quemador no se enciende, repita el paso 5 en una rápida sucesión por no más de 5 segundos o hasta que el quemador se encienda. Si el quemador todavía no se enciende, apague el control del quemador inmediatamente, espere 5 minutos para que se disperse el gas y repita el procedimiento de encendido.
7. Cuando se encienda el quemador, ajuste la perilla de control al ajuste de cocción deseado.

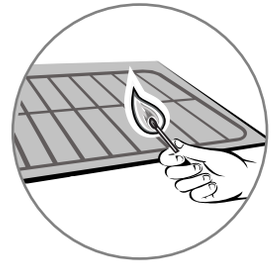
Apagado de los quemadores

1. Siempre gire las perillas de la válvula hacia la derecha hasta la posición máxima y luego presionelas y gírelas hasta la posición de apagado. Nunca fuerce una perilla sin presionarla ya que puede dañar la válvula.
2. Apague el suministro de gas en el tanque de propano inmediatamente.
3. Cierre la tapa de la parrilla.

ESP

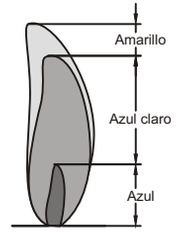
Encendido del quemador con un fósforo

1. Coloque un fósforo en el extremo del contenedor de fósforos preinstalado en los costados de la cubierta de la parrilla. Una vez encendido, coloque inmediatamente la llama en el orificio, como se muestra, cerca de los agujeros del quemador.
2. Presione la perilla y gírela hacia la derecha a la posición máxima; el quemador debería encenderse de inmediato. Si desea encender más de un quemador, gire otras perillas a la posición de encendido una vez que el primer quemador se haya encendido.
3. Ajuste los quemadores según el nivel de cocción deseado.

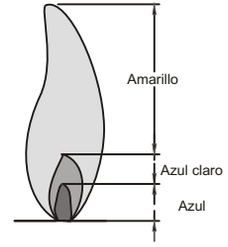


Observe la altura de la llama: La llama debe ser de color azul con amarillo y debe medir entre 2,5 y 5 cm de altura.

Bueno



Malo



Cuidado y mantenimiento

La limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando la parrilla está fría y con el suministro de gas cortado en el tanque de propano. NO limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno con autolimpieza. El calor extremo daña el acabado.

Limpieza

Dejar encendida la parrilla después de cada uso (unos 15 minutos) evitará la acumulación excesiva de residuos de alimentos. Para limpiar con calor la parrilla, gire las perillas de los tres quemadores principales a la posición máxima y déjelos encendidos durante 15 minutos con la tapa cerrada.
Luego use un cepillo de alambre para limpiar las rejillas.

ESP

Materiales de limpieza recomendados

Detergente líquido suave para platos, agua caliente, almohadilla de nailon, cepillo de metal.
NO use limpiadores que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno.

Superficies externas:
Utilice la solución suave de la agua detergente y caliente SOLAMENTE el dishwashing para limpiar, y después aclárela con agua.
Si la superficie interior de la tapa de la parrilla tiene apariencia de pintura desprendida, significa que la grasa cocinada acumulada se convirtió en carbón y se está desprendiendo. Limpie profundamente con una solución concentrada de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar completamente.

Interior de la parte inferior de la parrilla:
retire los residuos con un cepillo, raspador y/o almohadilla de limpieza y luego lave con una solución de detergente para platos y agua caliente. Enjuague con agua deje secar completamente.

Parrillas de cocción:
las rejillas de porcelana tienen una composición similar al vidrio que se deben manipular con cuidado para no descascararlas. Use una solución de detergente suave para platos o bicarbonato de sodio y agua caliente. Puede usar detergente en polvo no abrasivo para quitar manchas difíciles y luego enjuagar con agua.

Protector de calor:
limpie los residuos con un cepillo de metal y lave con agua y jabón. Luego, enjuague con agua.

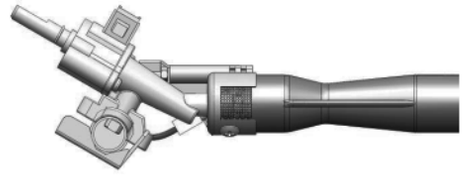
Recolector de grasa:
vacíe el recipiente de grasa periódicamente y límpielo con una solución de detergente para platos y agua caliente.

ESP

Limpieza del conjunto del quemador (asegúrese de que la parrilla esté fría)

1. Corte el gas en las perillas de control y en el tanque de propano.
2. Quite las rejillas de cocción y el protector de calor.
3. Retire la bandeja de recolección de grasa.
4. Quite el quemador destornillando la tuerca debajo del “pie” del quemador con un destornillador y alicates.
5. Levante el quemador y aléjelo del orificio de la válvula de gas.
6. Limpie el tubo de entrada (venturi) del quemador con una botella pequeña, cepillo o aire comprimido.
7. Retire todos los residuos de comida y suciedad en la superficie exterior del quemador.
8. Limpie los orificios obstruidos con un alambre rígido (como un sujeta papeles abierto).
9. Revise si hay daños en el quemador (grietas o agujeros). Si el quemador está dañado, reemplácelo por uno nuevo. Vuelva a colocar el quemador, asegúrese de que los orificios de la válvula de gas estén en la posición correcta dentro del tubo de entrada (venturi) del quemador.

Superponga 2 cm entre el tubo venturi y la boquilla cuando estén ensamblados.
Mantenga la línea central del tubo venturi y la boquilla en una línea.



⚠

Si no sigue las instrucciones anteriores, puede producirse una explosión y causar lesiones graves o la muerte.

Solución de problemas

Consulte la siguiente Guía de solución de problemas si tiene problemas para encender o hacer funcionar la parrilla. Muchas de las soluciones ofrecidas aquí le permitirán usar la parrilla de manera más segura y agradable.

ESP

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>Poco calor, gas PL</td><td>El conjunto del regulador de propano incorpora un dispositivo de exceso de flujo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla en condiciones normales y controlar al mismo tiempo el flujo de gas excesivo. Los cambios bruscos en la presión pueden activar el dispositivo de exceso de flujo y ocasionar una llama baja y temperatura baja. Si la válvula del tanque se abre para permitir el flujo de gas mientras la válvula de un quemador está abierta, el aumento de presión activará el dispositivo. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se regule. Esto debería ocurrir dentro de 5 segundos. Para asegurarse de que esto no cause dificultad para encender la parrilla, siga estas instrucciones:

1. Asegúrese de que todas las válvulas estén en la posición de apagado.
2. Abra la válvula del tanque y espere 5 segundos.
3. Encienda el quemador uno a la vez siguiendo las instrucciones de encendido que aparecen en la caja de control y en la página 22.</td></tr>
<tr><td>Poco calor, gas natural</td><td>La presión del gas se ve afectada por la línea de gas y la longitud de la línea de gas proveniente de la casa. Siga las recomendaciones del siguiente cuadro.
<table><tr><th colspan="2">Desde la casa hasta la parrilla</th></tr><tr><th>Distancia</th><th>Tamaño de la tubería</th></tr><tr><td>Hasta 7,6 metros</td><td>0,9 cm de diámetro</td></tr><tr><td>8 a 15 metros</td><td>1,2 cm de diámetro</td></tr><tr><td>15 a 30 metros</td><td>1,5 cm hasta 1,9 cm
1,7 cm hasta 1,2 cm</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Se genera poco calor con la perilla en la posición máxima</td><td>? Asegúrese de que el problema esté relacionado sólo con el quemador. Si parece ser así, limpie el orificio y el quemador retirando cualquier obstrucción de los agujeros.
2.Revise si la manguera de combustible está doblada o torcida.
3.Asegúrese de que el obturador de aire esté ajustado correctamente.
4.Verifique que el suministro y la presión del gas sean adecuados.
5.Precaliente la parrilla durante 15 minutos.
6.Si usa gas PL, compruebe que el tanque no esté vacío.</td></tr>
</table>

ESP

Problema	Soluciones posibles
La parrilla no enciende	1. Presione y gire la perilla y revise si hay chispas. 2. Si hay chispas, compruebe que haya suministro de gas hacia el quemador. a. Descargue el aire que pueda estar atrapado en la tubería. b. Verifique si puede encender el quemador con un fósforo. c. Verifique si los otros quemadores funcionan. d. Revise visualmente el electrodo y el cable mientras presiona la perilla del encendedor. Si se produce una chispa en otro lado que no sea la punta del encendedor, debe reemplazar el encendedor.
La llama del quemador es amarilla y se percibe olor a gas.	1. Verifique si hay obstrucción en la entrada del quemador, especialmente arañas u otros insectos. 2. Asegúrese de que el obturador de aire esté ajustado correctamente. 3. Intente detectar el origen de una fuga de gas.
Llamaradas excesivas	1. Mantenga la cubierta arriba mientras usa la parrilla. 2. Mantenga las perillas en posición baja. 3. Apague el quemador si es necesario. 4. Caliente la parrilla posteriormente entre 10 y 15 minutos para eliminar las goteras. 5. Use carnes con menos grasas. 6. Siempre ase el pollo con llama baja y con la parte de la carne hacia abajo durante 20 minutos y luego gírelo al costado de la piel por otros 20 minutos. Siga los pasos anteriores. 7. Si la llamarada continúa, traslade las carnes a una rejilla calentadora hasta que las llamas se asienten. 8. Nunca rocíe agua sobre las llamas de gas, porque destruirá la parrilla.
El quemador se apaga	1. Revise el quemador para ver si tiene defectos. 2. Revise que el quemador esté instalado correctamente. 3. Asegúrese de que la mezcla de combustible no sea deficiente. 4. Asegúrese de que el suministro de gas sea suficiente. 5. Revise si el tanque de propano líquido está vacío.

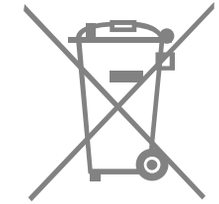
ENG

Welcome to the world of simple handling and no worries

Thank you for choosing Electrolux for your gas grill brand. Our gas grills are developed with high technical and quality standards, with features to offer you even more comfort.
Read all instructions before using this appliance.
This book contains valuable information about operation, care and service.
Keep it in a safe place.
You expect all this from Electrolux…and we deliver.

Environmental Advices

This product can not be treated as household waste. Instead shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detail information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



⚠

The gas grill that you have bought might be slightly different from the one illustred in this manual.

Contents

Security 34

Description 37

Preparation for assembly 40

Assembly instructions 41

Operation instruction 53

Care and cleaning 58

Troubleshooting 60

Technical informations 62

ENG

Security

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service.

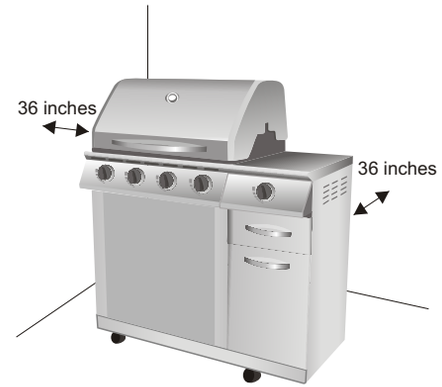
1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
4. Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
5. DO NOT store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids within 25 feet (8 m) of this or any other appliance.
6. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350° F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.
7. An LP Cylinder not connected for use should be stored a minimum of 10 feet (3 m) away from this or any other appliance.
8. If you smell gas:
   - Shut off gas to the grill.
   - Extinguish any open flame.
   - Open Lid.
   - If odor continues, immediately call your gas supplier or fire department.
9. This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
10. Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home or house.
11. Never use charcoal or lighter fluid with the grill.
12. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP-gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of your local authorities. This grill is not intended to be used in or installed on recreation vehicles and/or boats.
13. Do not attempt to move the grill while it is lit.
14. Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
15. Keep all combustible items and surfaces at least 20 inches (50.8 cm) away from the grill at all times.
16. DO NOT use this gas grill or any

ENG

ENG

gas product near unprotected combustible constructions.

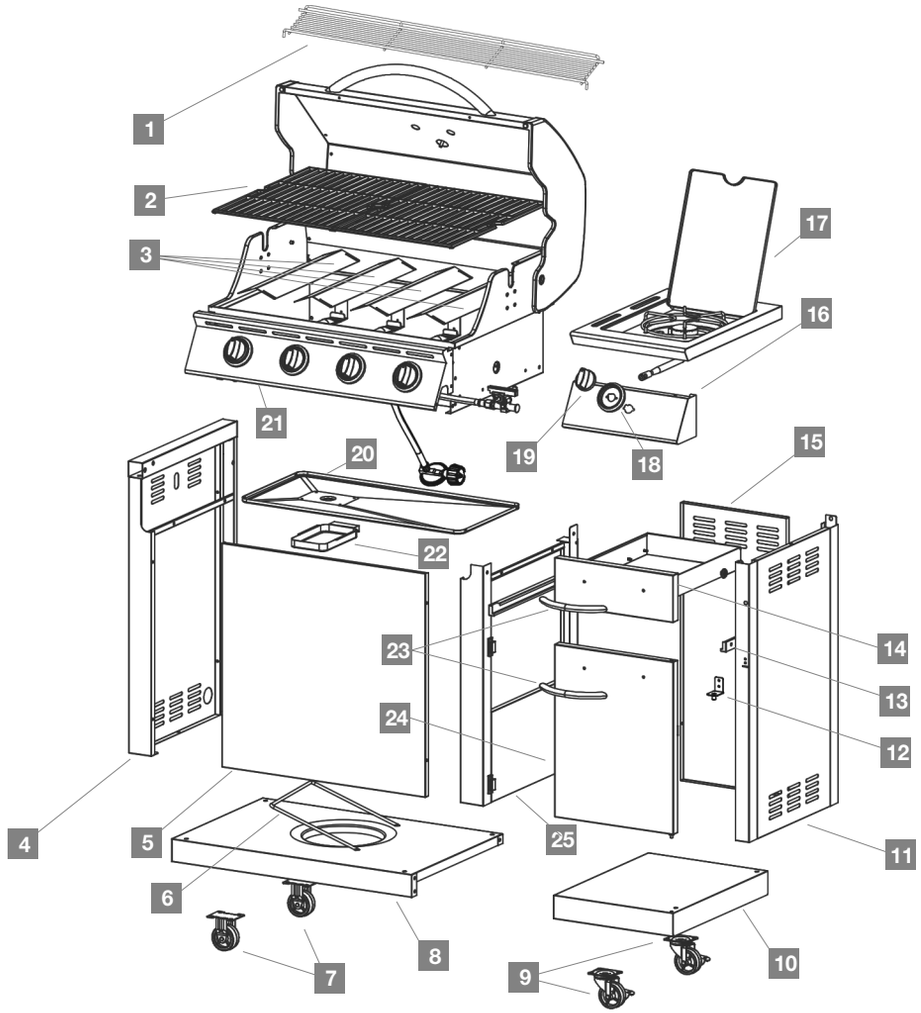
17. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
18. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc…).
19. Do not alter this grill in any manner.
20. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to operating the appliance. The replacement hose assembly will be that which is specified by the manufacturer.
21. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
22. Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
23. Keep the grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect the grill before each use.
24. This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
25. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
26. Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
27. Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
28. Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
29. Do not place this grill on any type of tabletop surface.
30. Do not use the grill in high winds.
31. The installation must confirm with local codes or,in the absence of local codes,with either the National Fuel Gas Code,ANSI Z 223.1/NFPA 54,Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1,or Propane Storage and Handling Code,B149.2,or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/ NFPA 1192,and CSA Z240 RV Series,Recreational Vehicle Code,as applicable.
32. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches from sides and back..Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches from sides and back.



ENG

Description

ENG



PART	DESCRIPTION	QUANTITY
1	warming rack	1
2	cooking grate	2
3	head shield	4
4	left side panel	1
5	front side panel	1
6	tank retainer wire	1
7	directional caster	2
8	left side base panel	1
9	caster	2
10	right side base panel	1
11	right side panel	1
12	door bracket	1
13	drawer track	1
14	drawer assembly	1
15	back side panel	1
16	side control panel	1
17	side table assembly	1
18	knob bezel	1
19	knob	1
20	drip pan	1
21	grill housing assembly	1
22	grease collection pan	1
23	door handle	2
24	door	1
25	middle side panel	1

ENG

ENG

Hardware contents

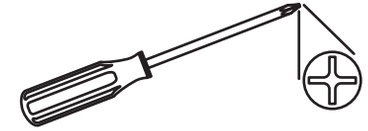
PART	DESCRIPTION	QUANTITY
AA	Screw M6 x 12	36
BB	Screw M6 x 12	2
CC	Screw M6 x 8	6
DD	Screw M4 x 10	11
EE	Screw M4 x 10	2
II	Screw M4 x 10	2
FF	Flat washer	16
GG	Washer	4
HH	Spring washer	25
JJ	Spring axis	1

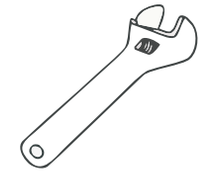
Preparation for assembly

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer service for replacement parts.

Estimated Assembly Time: 35- 45 minutes

Tools Required for Assembly (sold separately):





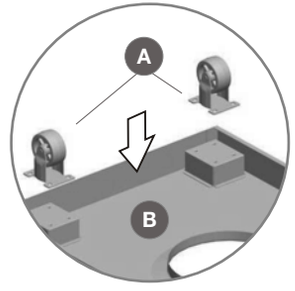
ENG

Assembly instructions

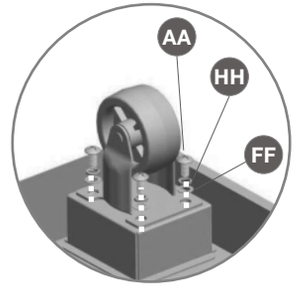
ENG

Step 1

Install two directional casters (A) on the left side base panel (B) of cabinet: use eight screws and eight flat washers (FF) and eight spring washers (HH).

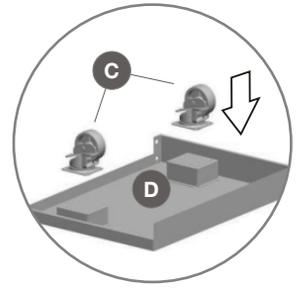


Hardware used			
AA	Screw M6 x 12		x 8
HH	Spring Washer		x 8
FF	Flat Washer		x 8

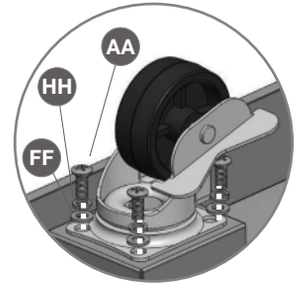


Step 2

Install two casters (C) on the right side panel (D) of cabinet: use eight screws (AA) and eight flat washers (FF) and eight spring washers (HH).



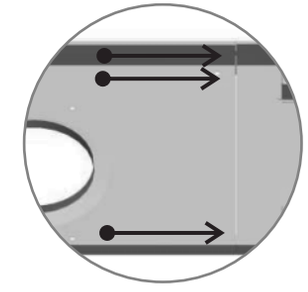
Hardware used			
AA	Screw M6 x 12		x 8
HH	Arandela Washer		x 8
FF	Flat Washer		x 8



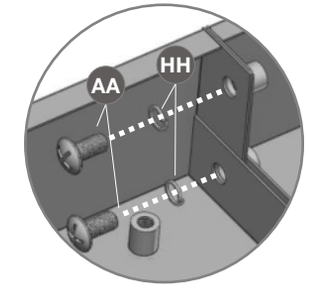
ENG

Step 3:

Attach the right side base panel (D) to the left side base panel (B) using three screws (AA) and three spring washers (HH).



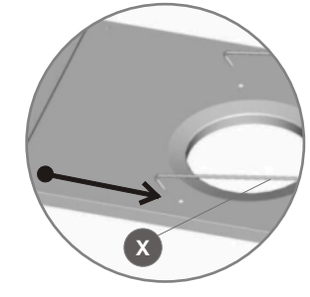
Hardware used			
AA	Screw M6x12		x 3
HH	Spring Washer		x 3

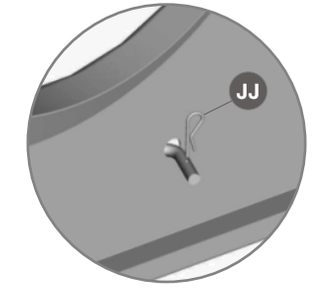


Step 4

Attach the tank retainer wire (X) to the base panel assembly using one spring axis (JJ).

Hardware used			
JJ	Spring Axis		x 1



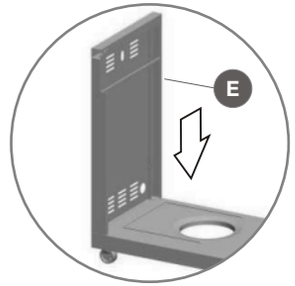


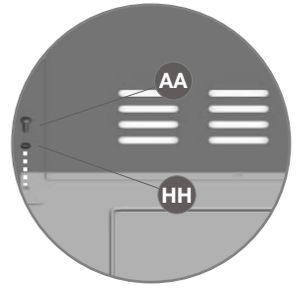
ENG

Step 5

Install the left side cabinet panel (E) to the base cabinet panel assembly using two screws (AA) and two spring washers (HH).

Hardware used			
BB	Screw M6x12		x 2
HH	Spring Washer		x 2

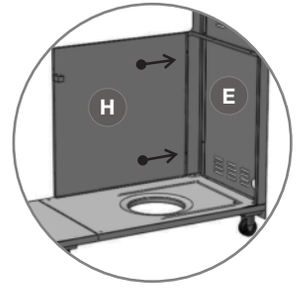




Step 6

Install the front side cabinet panel (H) to the left side cabinet panel (E) using two screws (DD).

Hardware used			
DD	Screw M4x10		x 2



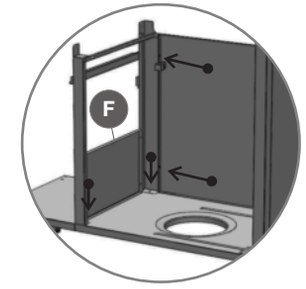
ENG

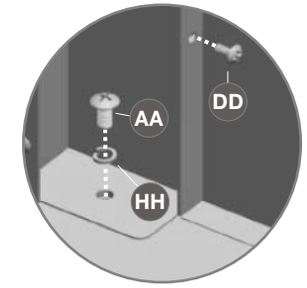
Step 7

1. Install the middle side panel (F) to the cabinet assembly using two screws (AA) and two spring washers (HH).

2. Install the middle side panel (F) to the front side panel (H) using two screws (DD).

Accesorios used			
AA	Tornillo M6x12		x 2
HH	Arandela de resorte		x 2
DD	Tornillo M4x10		x 2



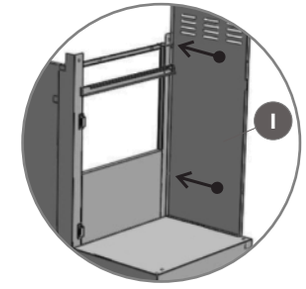


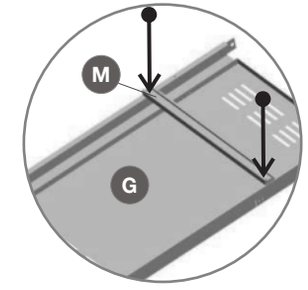
Step 8

1. Install the back side panel (I) to the cabinet assembly using two screws (DD).

2. Install the drawer track (M) to the right side panel (G) using two screws (DD).

Accesorios used			
DD	Tornillo M4x10		x 4

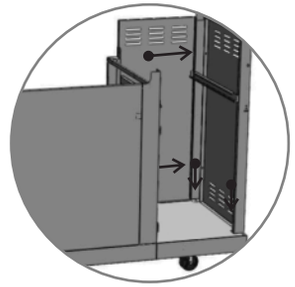




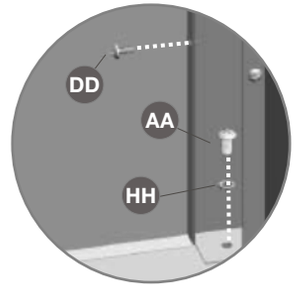
ENG

Step 9

1. Install the right side panel assembly to the base panel assembly using two screws (AA) and two spring washers (HH).
2. Install the back side panel (I) to the right side panel assembly using two screws (DD).

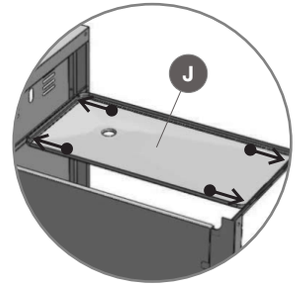


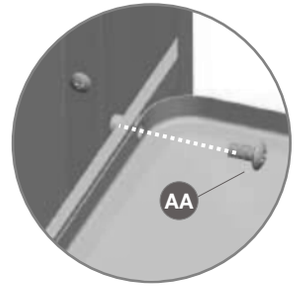
Hardware used			
AA	Screw M6x12		x 2
HH	Spring Washer		x 2
DD	Screw M4x10		x 2



Step 10

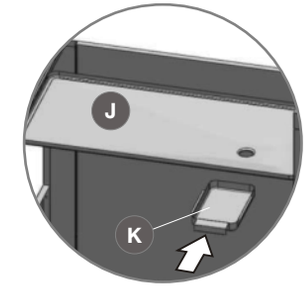
1. Install the drip pan (J) to the cabinet assembly using four screws (AA).





ENG

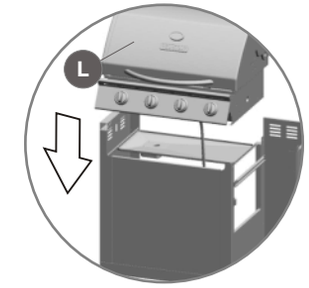
2. Install the grease collection pan (K) under the drip pan (J).



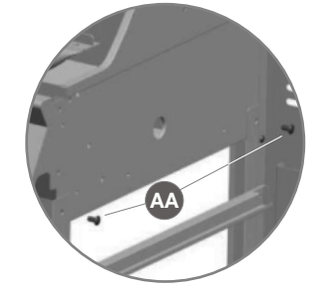
Hardware used			
AA	Screw M6 x 12		x 4

Step 11

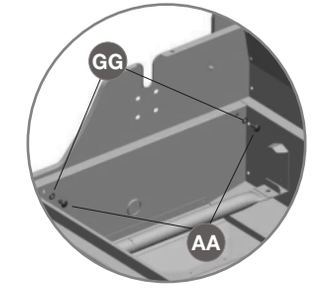
1. Remove the regulator packaging and place the grill housing assembly (L) on assembly. Make sure that the regulator goes through the space between cabinet and drip pan.



2. Install the assembly using four screws (AA) and two washers (GG).



Hardware used			
AA	Screw M6x12		x 4
GG	Washer		x 2

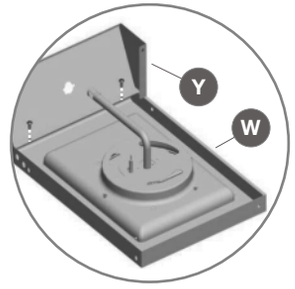


ENG

Step 12

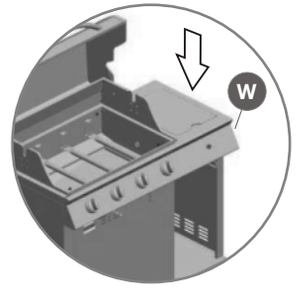
Attach the side control panel (Y) with the side table assembly (W) with two screws (CC).

Hardware used			
CC	Screw M6 x 8		x 2



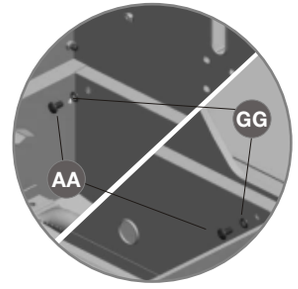
Step 13

1. Put the side table assembly (W) on the body assembly.

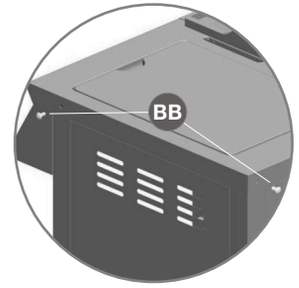


2. Install the side table assembly (W) into the right side panel assembly using two screws (BB).

3. Install the side table assembly (W) into the body assembly using two screws (AA) and two washers (GG).



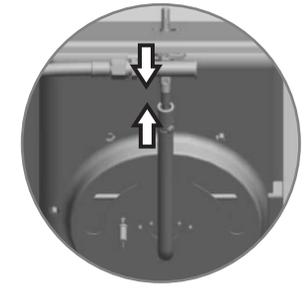
Hardware used			
AA	Screw M6 x 12		x 2
BB	Screw M6 x 12		x 2
GG	Washer		x 2



ENG

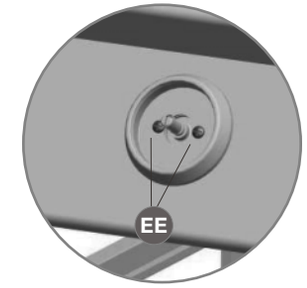
Step 14

1. Attach the side burner valve with the side burner mixing tube.



2. Install the knob bezel (N) to the side table control panel using two screws (EE).

Hardware used			
EE	Screw M4 x 10		x 2

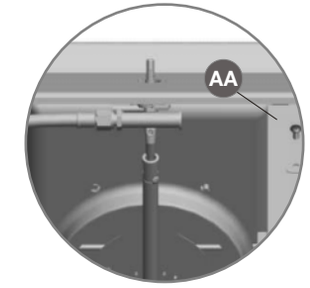


Step 15

1. Install the side table assembly (W) to the control panel using one screw (DD).

2. Install the side table assembly (W) to the grill assembly using one screw (AA).

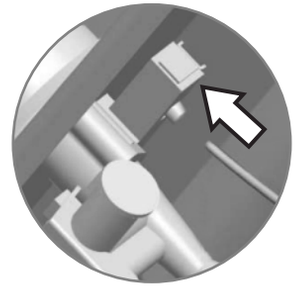
Hardware used			
AA	Screw M6 x 12		x 1
DD	Screw M4 x 10		x 1



ENG

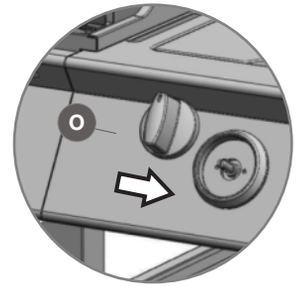
Step 16

Install the ignition wire to the left side valve by plugging the end of the wire into the socket.



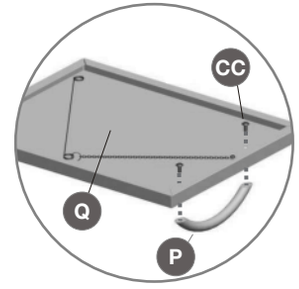
Step 17

Install the side knob (O) into the side valve.



Step 18

Install the door handle (P) into the door (Q) using two screws (CC).

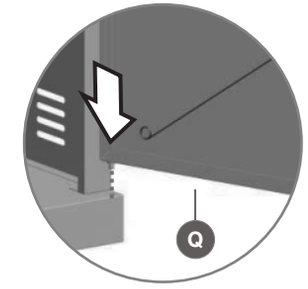


Hardware used			
CC	Screw M6 x 8		x 2

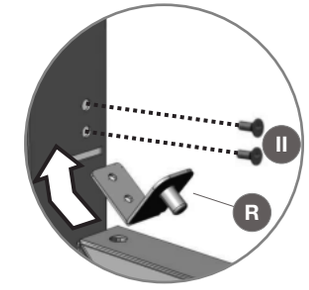
ENG

Step 19

1. Insert the pin on the bottom of the door assembly into the hole on the right bottom side of the cabinet assembly.



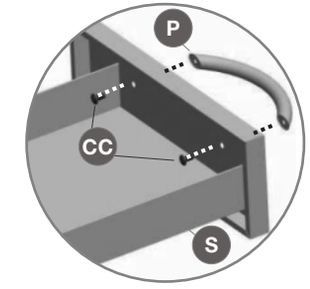
2. Install the door bracket (R) on the right side cabinet panel using two screws (FF) and insert the pin on the top of the door assembly into the hole on the door bracket (R).



Hardware used			
II	Screw M4 x 10		x 2

Step 20

1. Install the handle (P) to the drawer (S) using two screws (CC).



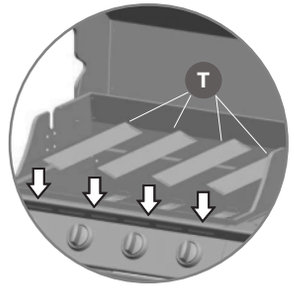
2. Slide the drawer (S) on the drawer support.

Hardware used			
CC	Screw M6 x 8		x 2

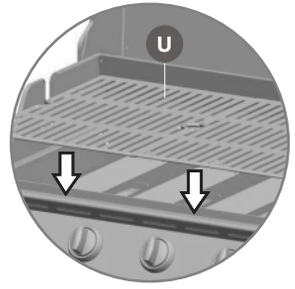
ENG

Step 21

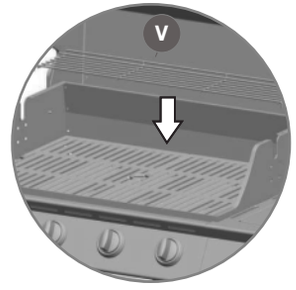
1. Open the hood assembly (L) and put four heat shields (T) into the grill housing.



2. Place three cooking grates (U) in the grill housing.



3. Install the warming rack (V) on the top of grill housing.

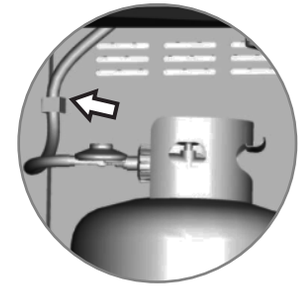


Step 22

1. Place a gas cylinder (not included) into the cabinet assembly.

ENG

2. Put the hose through the hose bracket and connect the cylinder with the gas hose / regulator as shown.



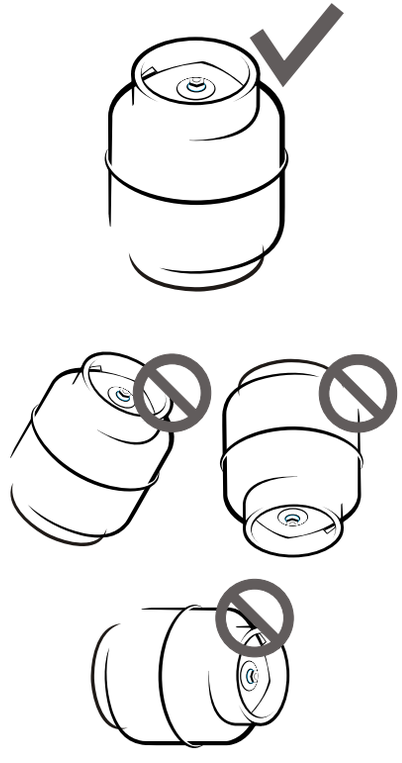
3. Rotate the steel wire to secure the gas cylinder as shown.

Operation instruction

ENG

Connecting gas cylinder

The propane gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for propane gas cylinders of your local authorities. Only cylinders with a listed overfill prevention device (OPD) and marked "propane" may be used. Cylinders with an OPD will have valve handles with three "lobes" (prongs). Use only 20-pound cylinders (Height 18.11”, Diameter Tank 9.84”, Diameter foot: 8.03”) equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Storage of an appliance indoors is permissible ONLY if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F. Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve or in the head of the burner and burner ports.
Connect regulator valve and hand-tighten firmly. Disconnect the propane



Only use the regulator provided!

If a replacement is necessary, please call our customer service center. Do not use replacement parts that are not intended for this grill.

The cylinder valve always has to be above the horizontal position, for the cylinder to have vapor withdrawal only.

ENG

cylinder from the regulator valve when the grill is not in use. DO NOT obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill. The propane cylinder must be arranged for vapor withdrawal and equipped with a listed overfilling prevention device. Please put the proper cylinder orientation to provide vapor withdrawal.

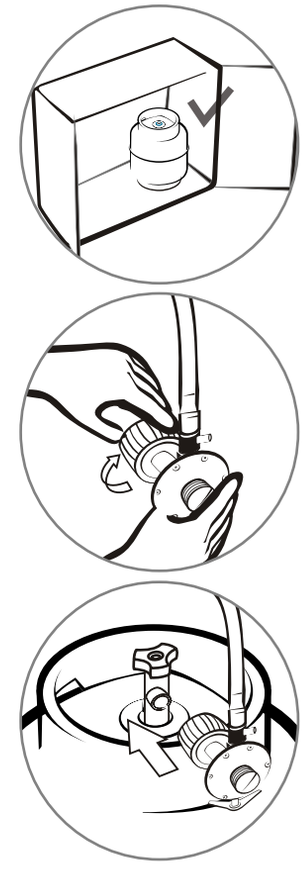
Connection the Gas Cylinder

Always place the propane cylinder on the tank brackets located on the right side of the cart. Always confirm that all burner control knobs are in the OFF position before activating the gas supply.
Before connection, be sure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports. Always connect the gas supply regulator as follows: Insert the nipple of the valve coupling into the tank valve and tighten the connection collar by turning it clockwise wit one hand while holding the regulator with the other hand (See diagram to right). Disconnect the propane cylinder from the regulator valve when the grill is not in use.
Do not obstruct the flow of combustion air and ventilation air to the grill.
Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
Place dust cap on cylinder valve outlet

Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.

Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

If the information in (a) & (b) is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.



ENG

whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Before starting the grill, check for leaks. Make sure the regulator valve is securely fastened to the valve assembly tube and the cylinder.

To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak

1. Always perform the "leak test" as described below before lighting the grill or each time the cylinder is connected for use.
2. Do not smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
5. Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply. Call a gas appliance service shop or your local propane gas supplier.

To Perform a Leak Test
Make 2-3 oz. (0-90ml.) of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water in a spray bottle.
Spray solution on the tank valve to regulator connection.
Inspect the solution at the connection looking for bubbles. If NO bubbles appear, the connection is secure. If bubbles appear, you have a leak.

Check the regulator connection as follows:
Disconnect regulator from the tank and reconnect, making sure the connection is secure. Retest with solution. If you continue to see bubbles, replace the cylinder.

Make sure control knobs are off.

ENG

Lighting Your Grill

Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on "high." This will "heat clean" the internal parts and dissipate odor from the manufacturing processes and painted finish.

Failure to open lid while igniting the grill or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

Main burners

1. Read ALL instructions before lighting.
2. Open lid before lighting.
3. Open the LP-Gas Cylinder Valve.
4. Push in main burner control knob fully and rotate slowly about 1/4 turn counterclockwise until a click is heard.
5. If ignition does not occur, repeat step 5 in rapid succession for no more than 5 seconds or until burner ignites. If ignition still does not occur, immediately turn the burner control(s) off, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat the lighting procedure.
6. Follow same steps to light left and right main burners.

After lighting, observe the burner flame and make sure all burner ports are lit. If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "off" on the grill and at the gas cylinder and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting. Clean your grill aftereach use, DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of this product and may start a fire.

Side burner

1. Read ALL instructions before lighting.
2. Open lid during lighting. Lid must be open when burner is on.

ENG

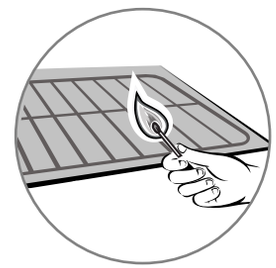
3. Burner valves must be in the "off" position.
4. Open the LP-Gas cylinder valve.
5. Push in side burner control knob fully and rotate slowly about 1/4 turn counterclockwise until a click is heard.
6. If ignition does not occur, repeat step 5 in rapid succession for no more than 5 seconds or until burner ignites. If ignition still does not occur, immediately turn the burner control(s) off, wait 5 minutes for the gas to clear and repeat the lighting procedure.
7. After burner ignites, adjust control knob to desired cooking setting.

Shutting Off Burners

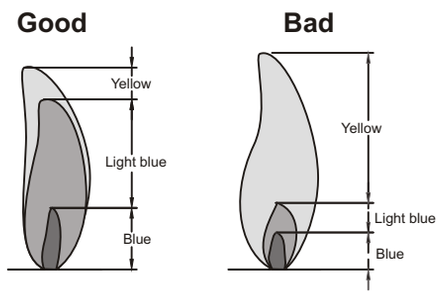
1. Always turn the valve knob(s) clockwise to the High position, and then push in and turn to OFF. Never force the knob without depressing it as this can damage the valve.
2. Promptly turn the gas supply OFF at the propane cylinder.
3. Close the lid of the grill.

Lighting Burner With A Match

1. Place a match in the end of the match holder that is pre-installed on the sides of Grill Housing. Once lit, immediately place the flame through the hole as shown near the burner ports.
2. Press in knob and rotate counterclockwise to High setting and burner should light immediately. If more than one burner is desired, turn other knobs to “on” positions after first burner is lit.
3. Adjust burners to desired cooking settings.



Observe Flame Height When lit: Flame should be a blue / yellow color between 1- 2 in. high.



ENG

Care and cleaning

All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the gas supply turned off at the propane cylinder. DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning

Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up. To “Burn Off” or heat clean your grill, turn the 3 main burners to HIGH and run for 15 minutes with the lid closed. Then use a wire brush to clean the grids.

Recommended cleaning materials

Mild dishwashing liquid detergent, hot water, nylon cleaning pad, wire brush. DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Outside surfaces
Use ONLY mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, and then rinse with water.
If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water.
Rinse with water and allow to completely dry.

Interior of grill bottom
Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, and then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.

Cooking Grids
The porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution.
Nonabrasive scouring powder can be used on stubborn stains, and then rinse with water.

Heat Shield
Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Then rinse with water.

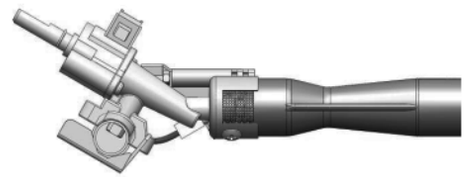
ENG

Grease Collector
Periodically empty the grease cup and clean with dishwashing detergent and hot water solution.

Cleaning the burner assembly (Make sure the grill is cool)

1. Turn gas off at the control knobs and propane tank.
2. Remove cooking grates and heat shield.
3. Remove grease collector.
4. Remove burner by unscrewing nut from beneath burner "foot" using a screwdriver and pliers.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner. Reinstall burner; check to ensure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi).

Overlap 3/4” between venturi tube and nozzle when assembled.
Keep the center line of venturi tube and nozzle on one line.



If the instructions above are not followed, an explosion may result, possibly causing serious bodily injury or death.

Troubleshooting

Please refer to the following Troubleshooting Guide if you have any problems lighting or operating your grill. Many solutions given here can make your grilling experience safer and more enjoyable.

ENG

<table>
<tr><th>Problem</th><th>Possible Solutions</th></tr>
<tr><td>Low heat, LP gas</td><td>The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions, yet control excess gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.

To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are “OFF”.
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.
3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the control box and Page 22.</td></tr>
<tr><td>Low heat, natural gas</td><td>Gas pressure is affected by gas line and length of gas line from house gas line. Follow the recommendations in the chart below.
<table><tr><th colspan="2">From House to Grill</th></tr><tr><th>Distance</th><th>Tubing Size</th></tr><tr><td>Up to 25 foot</td><td>3/8 inch diameter</td></tr><tr><td>26-50 foot</td><td>1/2 inch diameter</td></tr><tr><td>51-100 foot</td><td>2/3 inch of run 3/4 inch
1/3 inch of run 1/2 inch</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Low heat generated with Knob in “HI” position</td><td>1.Make certain the problem is isolated to only one burner. If it appears so, clean the orifice and burner, clearing ports of any obstruction.
2.Check for a bent or kinked fuel hose.
3.Make sure the air shutter is properly adjusted.
4.Check for proper gas supply and pressure.
5.Pre-heat the grill for a full 15 minutes.
6.If using LP gas, check for an empty tank.</td></tr>
</table>

ENG

Problem	Possible Solutions
Grill will not light	1. Push and turn the knob and check for sparks. 2. If there is a spark, check to make sure gas is supplied to the burner. a. Purge the line of any trapped air. b. Check to see if you can match-light the burner. c. Check to see that the other burners operated. d. Visually check the electrode and wire while pushing the ignitor knob. If a spark occurs anywhere but the ignitor tip, the ignitor must be replaced.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled	1. Check the burner inlet for obstruction, especially for spiders and other insects. 2. Check the air shutter for proper adjustment. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-ups	1. Hood up when grilling. 2. Keep knobs on low. 3. Turn one burner off if necessary. 4. Post heat grill for 10-15 minutes, this will burn off drippings. 5. Use meats containing less fat. 6. Always grill chicken on low, meat side down for 20 minutes and turn to skin side for another 20 minutes. Follow above steps. 7. If flare up continues, move meats to warming rack until flame settles down. 8. Never spray water on gas flames-it will destroy your grill.
Burner blows out	1. Check for any burner defects. 2. Check for proper burner installation. 3. Make certain the fuel mixture is not too lean. 4. Make sure the gas supply is sufficient. 5. See if the LP tank is empty.

Especificaciones técnicas / Technical informations

ENG

ESP

MODELO / MODEL	EKOF32MDIS
Color	Gris con panel en inoxidable/Silver with SS panel
Tipo de Gas / *Fuel Type*	Propano / Liquid Propane
Dimensiones / *Dimensions (mm)*	795 x 655 x 655
Peso Bruto / *Gross Weight*	57kg
Peso Neto / *Net Weight*	46kg
Categoria / *Category*	
- Quemadores Principales / *Main Burners*	12000 Btu/h (x4)
- Quemador Lateral / *Side Burner*	10000 Btu/h (x1)
Presión de Gas / *Nominal Pressure*	2.8 kPa